

Penanganan ikan di atas kapal – Udang segar di kapal pukat hela



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Bahan	2
4 Teknik penanganan	2
Bibliografi	4



Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Penanganan ikan di atas kapal – Udang segar di kapal pukat hela disusun sebagai upaya untuk mempertahankan mutu hasil tangkapan udang segar.

Standar ini dirumuskan oleh SPT 65-05-S1 Perikanan Tangkap, yang telah dibahas melalui rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 24-26 November 2011 di Semarang .

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan – aturan yang dijadikan acuan atau pedoman adalah:

1. Undang – Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang - Undang Perikanan No. 45 tahun 2009.
2. Peraturan Pemerintah, Nomor 102 Tahun 2000, tentang Standarisasi Nasional Indonesia.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI, Nomor KEP. 01/MEN/ 2002, tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk Ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Februari 2012 sampai 15 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Udang merupakan salah satu komoditi perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan potensinya cukup besar sehingga potensial untuk dijadikan komoditas ekspor baik dalam kondisi hidup maupun mati. Sebagai komoditas yang dipasarkan dalam kondisi hidup perlu adanya penanganan mulai dari penanganan di atas kapal yaitu setelah ditangkap.

Prinsip penanganan udang adalah mempertahankan kelangsungan hidup semaksimal mungkin sampai udang-udang tersebut diterima konsumen. Tujuan penanganan selama ini dijadikan sebagai upaya agar hasil tangkapan dapat dipertahankan kesegarannya untuk mendapatkan harga yang tinggi pada waktu pelelangan, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan hidup sehat, yang menyebabkan konsumen produk perikanan memilih sajian udang hidup.

Permintaan konsumen akan komoditas perikanan dalam bentuk hidup dirasakan semakin besar dan berkembang terutama untuk jenis-jenis udang yang memiliki nilai ekonomis tinggi seperti lobster, udang, dan udang karang.

Alur proses penanganan udang segar dimulai dari nelayan, pengumpul hingga eksportir. Di tingkat nelayan kebanyakan hasil tangkapan udang masih kurang memperhatikan cara penanganan yang baik yaitu hanya ditempatkan di dek kapal ataupun ditaruh di kantong jaring dan dimasukkan ke laut dengan diikatkan pada kapal sampai ke darat dan dijual ke pengumpul. sehingga banyak udang yang rusak organ tubuhnya terutama antenna dan kaki akibatnya nilai jualnya rendah. Oleh karena itu perlu adanya sistem penanganan udang segar yang baik dan memenuhi persyaratan sehingga diperoleh udang segar yang sehat dengan kondisi organ tubuh masih lengkap.

Penanganan ikan di atas kapal – Udang segar di kapal pukat hela

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan udang segar di atas kapal pukat hela mulai dari perlakuan awal penyimpanan sampai dengan pembongkaran.

2 Istilah dan definisi

2.1

penanganan udang di atas kapal

segala upaya atau tindakan terhadap hasil tangkapan di atas kapal mulai dari perlakuan awal sampai dengan penyimpanan yang bertujuan menjaga mutu udang sesuai dengan standar yang diinginkan

2.2

perlakuan awal di atas kapal

perlakuan terhadap udang sejak dikeluarkan dari alat tangkap pukat hela hingga sebelum udang diawetkan/disimpan

2.3

pendinginan

proses penurunan suhu hasil perikanan sampai mendekati titik leleh es

2.4

udang segar

udang yang belum mengalami pengawetan selain pendinginan

2.5

penaikkan udang

penaikkan udang beserta alat tangkap pukat hela dengan cara tertentu dari laut ke atas geladak kapal

2.6

pengeluaran udang

mengeluarkan udang dari kantong pukat hela ke atas geladak kapal

2.7

penyortiran

memisahkan udang di atas kapal menurut, jenis, dan ukuran

2.8

pencucian

membersihkan udang di atas kapal dari kotoran dengan air laut bersih

2.9

penyimpanan

memasukan dan menyusun udang di dalam wadah berinsulasi/cool box

3 Bahan

3.1 bahan mentah

Bahan mentah adalah udang hasil tangkapan di laut yang berasal dari perairan yang tidak tercemar.

3.2 bahan penolong

3.2.1 air laut bersih

Air laut yang bebas dari kontaminasi mikrobiologi, bahan-bahan yang berbahaya dan/atau plankton laut beracun dalam jumlah tertentu yang dapat mempengaruhi keamanan dan mutu udang

3.2.2 es

Es yang digunakan dibuat dari air minum sesuai SNI 01-4872.1-2006, Es untuk penanganan ikan—Bagian 1: Spesifikasi atau air laut bersih.

Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4 Teknik penanganan

4.1 Pembersihan geladak

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen, benda asing yang merusak atau masuk pada daging udang.
- b) Tujuan :
 - geladak bebas dari bakteri dan benda yang dapat merusak daging udang.
 - suhu geladak tidak tinggi.
 - mengurangi gesekan kulit udang dengan geladak agar tubuh udang tidak cacat.
- c) Petunjuk : bersihkan geladak kerja lalu semprot dengan air laut bersih.

4.2 Pengeluaran udang

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen, penurunan mutu.
- b) Tujuan : udang yang dikeluarkan dari pukat hela dalam kondisi baik.
- c) Petunjuk : keluarkan udang dari kantong alat tangkap pukat hela yang sudah berada di atas kapal.

4.3 Pencucian pertama

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan : menghilangkan kotoran yang menempel pada tubuh udang.
- c) Petunjuk : udang disemprot dengan air laut bersih sehingga kotoran yang menempel hilang.

4.4 Penyortiran

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen, penurunan mutu.
- b) Tujuan : memisahkan udang dari biota lainnya.

- c) Petunjuk : udang dipisahkan dari biota lainnya dan dikumpulkan dalam wadah yang tahan karat.

4.5 Pencucian kedua

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
b) Tujuan : menghilangkan kotoran yang menempel pada tubuh udang.
c) Petunjuk : udang di dalam keranjang atau wadah lainnya digoyang-goyang pada bak berisi air laut bersih atau disemprot dengan air laut bersih sehingga kotoran yang menempel hilang.

4.6 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya : berkembangnya bakteri patogen dan kemunduran mutu.
b) Tujuan : mempertahankan udang tetap segar sampai tempat pembongkaran.
c) Petunjuk : - udang disimpan dalam wadah berinsulasi yang permukaannya halus dan tahan karat.
- penyimpanan udang di dalam wadah dengan susunan es curai, udang, es curai, udang dan paling atas es curia.

4.7 Pembongkaran

- a) Potensi bahaya : berkembangnya bakteri pathogen dan penurunan mutu.
b) Tujuan : memindahkan udang dari wadah atau palka ke alat transportasi.
d) Petunjuk : - geladak kerja dan sarana yang digunakan dibersihkan.
- udang dibongkar dari wadah penyimpanan dan ditempatkan pada wadah bersih dan terlindung dari panas matahari dengan menerapkan sistem rantai dingin.

Bibliografi

Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 01 Tahun 2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan.

SNI 01-4872.1-2006, Es untuk penanganan udang – Bagian 1 : Spesifikasi.

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

